



# Apfelkren

- **Küche:**Österreichisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zu gekochtem oder gebratenem Rindfleisch, Tafelspitz, blau gekochtem oder auch geräuchertem Fisch oder Wild

## Zutaten

- 500g säuerliche Äpfel, gehobelt
- 2 El frisch geriebener Meerrettich
- Saft einer ½ Zitrone
- Etwas Abrieb
- 1 El weißer Balsamico
- 1 El Zucker
- 1 Prise Salz
- .

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die gehobelten Äpfel sofort mit etwas Zitronensaft und dem Essig marinieren um ein Anlaufen zu verhindern.

### Schritt2

Zucker, eine Prise Salz dazu geben und den geriebenen Meerrettich unterheben. Gern gebe ich persönlich noch etwas flüssige Sahne dazu

**Rezeptart:** Sonstige Soßen, Soßen **Tags:** äpfel, klassisch, Österreichisch, traditionell, vielseitig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/apfelkren/>